

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ДИССЕРТАЦИОННОГО СОВЕТА Д307.007.01 НА БАЗЕ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» ФЕДЕРАЛЬНОГО АГЕНТСТВА ПО РЫБОЛОВСТВУ ПО ДИССЕРТАЦИИ НА СОИСКАНИЕ УЧЕНОЙ СТЕПЕНИ КАНДИДАТА НАУК

аттестационное дело № _____

решение диссертационного совета от 21.12.2018 г № 18

О присуждении Поротиковой Елене Юрьевне, гражданство РФ, учёной степени кандидата технических наук.

Диссертация «Научное обоснование технологических решений по производству малосоленой рыбной продукции, упакованной в модифицированных средах» по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, принята к защите 17.10.2018 г., протокол № 13 диссертационным советом Д307.007.01 на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Калининградский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «КГТУ»), Федеральное агентство по рыболовству, 236022, г. Калининград, Советский проспект, д. 1, приказом Рособнадзора от 07.11.2008 г. за № 1986-1399 (на период действия Номенклатуры специальностей научных работников) и в соответствии с приказом Минобрнауки России № 105/нк от 11.04.2012 г.

Соискатель Поротикова Елена Юрьевна, 1983 года рождения, в 2005 году окончила ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет» по специальности «Технология рыбы и рыбных продуктов».

В 2014 г. соискатель окончила очную аспирантуру при ФГБОУ ВПО «Калининградский государственный технический университет» по специальности «05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Соискатель Поротикова Елена Юрьевна в период подготовки диссертации и по настоящее время работает в лаборатории технологии соленой, копченой и

вяленной рыбопродукции ФГБНУ «АтлантНИРО» в должности научного сотрудника.

Научный руководитель – Андреев Михаил Павлович, д.т.н., ст. науч. сотр., главный научный сотрудник Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Атлантический научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «АтлантНИРО»), г. Калининград.

Официальные оппоненты:

Иванова Елена Евгеньевна – д.т.н., профессор, профессор кафедры технологии продуктов питания животного происхождения Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный технологический университет» (ФГБОУ ВО «КубГТУ»), г. Краснодар;

Куприна Елена Эдуардовна – д.т.н., профессор, профессор практики факультета пищевых биотехнологий и инженерии Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики» (Университет ИТМО), г. Санкт-Петербург дали положительные отзывы на диссертацию.

Ведущая организация – Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Астраханский государственный технический университет», в своём положительном отзыве, подписанном Золотокоповой С.В., завкафедрой «Технология товаров и товароведение», а также Долгановой Н.В., профессором этой же кафедры, указали, что диссертация Поротиковой Елены Юрьевны соответствует требованиям и критериям «Положения о присуждении ученых степеней», а её автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук.

Соискатель имеет 13 опубликованных работ, из них 4 работы опубликовано в рецензируемых научных изданиях.

Общий объём публикаций соискателя с соавторами 3,3 печатных листа, из

которых соискателю принадлежит 2,2 печатных листа. Наиболее значимые научные работы по теме диссертации:

1. Поротикова, Е.Ю. Влияние способа модификации газовой среды в упаковке на изменение качества малосоленой рыбопродукции в процессе хранения / Е.Ю. Поротикова, М.П. Андреев // Рыбное хозяйство. – М., 2016. - № 3. – С. 115-119.

2. Поротикова, Е.Ю. Влияние параметров приготовления соленой рыбопродукции, упакованной в модифицированной газовой среде на скорость протеолиза мышечной ткани / Е.Ю. Поротикова, А.Л. Бочарова-Лескина, М.П. Андреев // Известия КГТУ. – Калининград, 2017. – № 45. – С. 176-185.

3. Поротикова, Е.Ю. Влияние лактата натрия на качество малосоленой рыбы в процессе хранения в бескислородной среде / Е.Ю. Поротикова, М.П. Андреев, Б.Л. Нехамкин // Вестник АГТУ. Серия: Рыбное хозяйство. – Астрахань, 2017. - № 3. – С. 128-137.

На диссертацию и автореферат поступило 11 отзывов отзывы (все положительные):

с замечаниями от:

замдиректора по научной работе ФГБНУ «ВНИРО», д.т.н., Харенко Е.Н., ст. науч. сотрудника отдела технического регулирования и стандартизации ФГБНУ «ВНИРО», к.т.н. Коноваленко Е.С.; доцента кафедры физико-химических методов сертификации продукции Белорусского государственного технологического университета, к.т.н., Егоровой З.Е., завкафедрой «Технологии пищевых производств» ФГБОУ ВО «Мурманский государственный технический университет», д.т.н., профессора, Гроховского В.А., заведующей научно-исследовательской лабораторией кафедры «Технологии пищевых производств» ФГБОУ ВО «Мурманский государственный технический университет», к.т.н., Курановой Л.К., завотделом безопасности гидробионтов ФГБНУ «Тихоокеанский научно-исследовательский рыбохозяйственный центр» («ТИНРО-Центр»), д.т.н., проф. Слущкой Т. Н.; вед. науч. сотрудника лаборатории биотехнологии ФГБНУ «ТИНРО-Центр», д.т.н. Ярочкина А.П., завлабораторией биотехнологии

гидробионтов ФГБНУ «ТИНРО-Центр», д.б.н., профессора, Шульгиной Л.В., завкафедрой «Управление техническими системами» ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет» («Дальрыбвтуз»), д.т.н., профессора, Кима Э.Н.; доцента кафедры «Управление техническими системами» ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз», к.т.н., Тимчука Е.Г.; профессора факультета пищевых биотехнологий и инженерии ФГАОУ ВО "НИУ ИТМО", д.т.н., профессора Колодязной В.С., профессора кафедры "Технологий пищевых производств" ФГБОУ ВО "Мурманский государственный технический университет", к.т.н., доцента, Дубровина С.Ю; PhD, научного сотрудника кафедры инженерии и технологических процессов Норвежского университета естественных и технических наук, Толстороброва Игната Николаевича; к.т.н., директора по техническим инновациям отдела исследований и разработок компании Trident Seafoods (Сиэтл, США), Семенович Ольги Владимировны.

В отзывах имеются замечания методического характера, пожелания по использованию терминов и уточнению параметров технологии, рекомендации. В них отмечены актуальность, научная новизна, практическая значимость и достоверность результатов исследований, соответствие требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям.

Выбор официальных оппонентов и ведущей организации обоснован их соответствием требованиям пунктов 22-24 «Положения о присуждении ученых степеней», их компетентностью, наличием публикаций в данной сфере исследований, широкой известностью своими достижениями, способностью определить научную и практическую ценность диссертации, а также их согласием.

Диссертационный совет отмечает, что на основании выполненных соискателем исследований:

- **разработана** научно-обоснованная барьерная технология малосоленой рыбной продукции, упакованной в модифицированных средах (вакуум и модифицированная газовая среда, состоящая из углекислого газа – 40% и азота

– 60%);

- **обосновано** использование современных полимерных упаковочных материалов с проницаемостью по кислороду до $130 \text{ см}^3/\text{м}^2/\text{сут}$ для упаковки малосоленой рыбной продукции в модифицированных средах;
- **изучено** влияние композиционных факторов на протеолиз белков в мышечной ткани малосоленой рыбной продукции в модифицированных средах;
- **предложен** нетрадиционный подход к пролонгированию и оценке срока годности соленой рыбной продукции; доказана перспективность совместного использования лактата натрия и модифицированной газовой среды при производстве малосоленой рыбной продукции с пролонгированными сроками годности.

Теоретическая значимость исследования обоснована тем, что:

- **предложен и обоснован** механизм повышения стойкости малосоленой рыбной продукции в разделанном виде в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» путем изучения влияния композиционных факторов, формирующих качество и безопасность в хранении продукции в модифицированных средах, в т.ч. с учетом роста патогенного вида *L. monocytogenes*;
- применительно к проблематике диссертации эффективно **использован** комплекс существующих экспериментальных методик;
- **получены** новые эмпирические данные по влиянию проницаемости упаковочного материала и модифицированных сред, на качество и безопасность готовой продукции в процессе хранения при $5 \text{ }^\circ\text{C}$, позволяющие совершенствовать технологию малосоленой рыбопродукции;
- **изучено и установлено** влияние вида рыбного сырья на изменение показателей качества малосоленой рыбной продукции, упакованной в модифицированных средах, в процессе хранения;
- **получены** данные по влиянию внутренних и внешних факторов на гидролиз белковых веществ малосоленой рыбной продукции в модифицированных средах;

- **доказано** повышение потенциальной стойкости малосоленой рыбной продукции, упакованной в модифицированных средах, с использованием лактата натрия.

Значение полученных соискателем результатов исследования для практики подтверждается тем, что **усовершенствована** технология малосоленой рыбопродукции, путем упаковки ее в условиях модифицированных сред с обоснованием повышения ее потенциальной стойкости в процессе хранения при 5 °С; **разработана** техническая документация (ТУ и ТИ) на изготовление соленой рыбной продукции, упакованной в вакууме и модифицированной газовой среде, в результате проведения производственных испытаний **обоснована** результативность использования технологии, которая **разработана и рекомендована** к внедрению.

Оценка достоверности результатов исследования выявила: для **экспериментальных работ** теория согласуется с опубликованными экспериментальными данными по теме диссертации; **использованы** современные химические, биохимические, микробиологические и физические методы анализа на современном оборудовании, в т.ч. в аккредитованных лабораториях; **показана** воспроизводимость результатов исследования в промышленных условиях; **представлены** положительные отзывы специалистов предприятий по применению разработанной технологии.

Личный вклад соискателя состоит в формулировании цели и задач исследования, разработке схемы исследования, проведении аналитических, технологических и экспериментальных исследований; обработке и анализе эмпирических данных; осуществлении опытно-производственных работ по изготовлению партий малосоленой продукции, упакованной в модифицированных средах; осуществлении контроля качества готовой продукции при изготовлении и хранении; непосредственном участии в анализе полученных данных, формулировании заключения, научной новизны, практической значимости по результатам диссертационного исследования.

На заседании 21.12.2018 г. диссертационный совет принял решение

присудить Поротиковой Е. Ю. ученую степень кандидата технических наук.

При проведении тайного голосования диссертационный совет в количестве 18 человек, из них 6 докторов наук по специальности рассматриваемой диссертации (05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств), участвовавших в заседании, из 22 человек, входящих в состав совета, проголосовали за 18, против нет, недействительных бюллетеней нет.

Председатель
диссертационного совета



Серпунин Геннадий Георгиевич

Ученый секретарь
диссертационного совета

Анохина Ольга Николаевна

24.12.2018 г.